

Buttercup gefüllt mit Äpfeln

Zutaten:

- 1 mittlerer Buttercup
- 1 Tasse Apfelstückchen
- 4 TL brauner Zucker
- 4 TL Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Pr. Zimt

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C (Umluft 180°) vorheizen
- Stiel des Buttercups entfernen und von der Blütenseite einen Deckel abschneiden
- Kerne und lose Fasern entfernen
- Buttercup mit den gemischten Zutaten füllen und mit Alufolie bedecken.
- Je nach Größe ca. 40 Minuten backen bis das Fleisch zart ist

ESSBARE
STADT
NORDERSTEDT

